LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Direction de la Santé
Service de la sécurité alimentaire

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION 3

2. LES MENTIONS OBLIGATOIRES DE L'ETIQUETAGE GENERAL 4

2.1. REFERENCES LEGISLATIVES 4
2.2. DOMAINE D'APPLICATION 4
2.3. DEFINITIONS 4
2.4. LES MENTIONS OBLIGATOIRES 6
2.4.1. La dénomination de vente 6
2.4.2. La liste des ingrédients 7
2.4.3. Déclaration des allergènes 8
2.4.4. La déclaration quantitative de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID) 10
2.4.5. La quantité nette 11
2.4.6. L'indication de la date 12
2.4.7. Les conditions particulières de conservation : 13
2.4.8. Responsable 13
2.4.9. Le lieu d'origine ou de provenance 14
2.4.10. Le mode d'emploi 14
2.4.11. Le titre alcoométrique 14
2.4.12. Le numéro de lot 14
2.5. LA LANGUE 14
2.6. VENTE INTERMEDIAIRE 15
2.7. LES DENREES ALIMENTAIRES EN VRAC 15
2.8. LES ADDITIFS 15
2.8.1. Les édulcorants 16
2.8.2. Les colorants 16
2.8.3. Les additifs autres que les édulcorants et colorants 16
2.9. LES AROMES 16
2.10. LA CAFEINE 17
2.11. ACIDE GLYCYRRHIZINIQUE 18
2.12. ADJONCTION DE PHYTOSTEROLS, ESTERS DE PHYTOSTEROL, PHYTOSTANOLS ET/OU ESTERS DE PHYTOSTANOL 18
2.13. PROCEDES TECHNOLOGIQUES 19
2.13.1. Ionisation 19
2.13.2. Conditionnement sous atmosphère protectrice 19

3. LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE 20

3.1. REFERENCES LEGISLATIVES 20
3.2. DOMAINE D'APPLICATION 20
3.3. APPLICATION 20
3.4. CONDITIONS GENERALES 20
3.5. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES 21
3.6. ALLEGATIONS DE SANTE 21

4. TROMPERIES 22

5. L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL 23

5.1. REFERENCES LEGISLATIVES 23
5.2. DOMAINE D'APPLICATION 23
5.3. DEFINITIONS 23
5.4. L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL 23

6. L'ETIQUETAGE DES OGM 25

6.1. REFERENCES LEGISLATIVES 25
6.2. DOMAINE D'APPLICATION 25
6.3. EXIGENCES 25

7. EXEMPLE D'ETIQUETTE 26

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Direction de la Santé
Service de la sécurité alimentaire

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

1. INTRODUCTION

Le but de l'étiquetage est d'informer les consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part.

L'étiquetage des denrées alimentaires joue un rôle essentiel dans le marché intérieur et doit être en concordance avec ses objectifs fondamentaux. Pour satisfaire à ses trois fonctions essentielles (identification des produits, information du consommateur et marquage du produit), l'étiquetage doit être clairement reconnaissable, lisible, simple, compréhensible, intéressant et significatif, sans tromper le consommateur.

L'ensemble de la législation concernant l'étiquetage de base au Luxembourg est rassemblé dans ce recueil de législation alimentaire édité par le Laboratoire National de Santé. Ce recueil ne reprend pas l'étiquetage lié à des secteurs spécifiques tels que les produits de viandes, les produits laitiers, les compléments alimentaires…

Ce recueil vise à aider l'élaboration et l'établissement d'un étiquetage correct des denrées alimentaires, de faciliter leur harmonisation et ce faisant de faciliter le commerce au Luxembourg en évitant la concurrence déloyale.

Le texte en bleu représente les modifications par rapport à la version précédente.

Pour plus de renseignements sur ces textes ou tout autre aspect de l'étiquetage, s'adresser au:
Laboratoire National de Santé
Contrôle des Denrées Alimentaires, Unité d'Inspection
Dr Schoetter, Mme Clabots
1A rue Auguste Lumière
L-1950 Luxembourg
Tél: 49 11 91-394
Fax: 49 42 58
E-mail: lnscda@lns.etat.lu

2. LES MENTIONS OBLIGATOIRES DE L'ETIQUETAGE GENERAL

2.1. Références législatives

La législation sur laquelle se base ce chapitre est :

- Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Mémorial A n° 138 du 27.12.2000. Transposition de la directive 2000/13/CE du 20.03.2000 JOL 109/29 du 6.05.2000
- Règlement grand-ducal du 8 avril 1991 relatif aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Mémorial A n°23 du 23.04.1991. Transposition des directives 89/396/CE du 14.06.1989 JOL 186/21 du 30.06.1989 et 91/238/CE du 22.04.1991 JOL 107/50 du 27.04.1991.
- Règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires. Mémorial A n° 75 du 05.11.96. Transposition des directives 94/54/CE du 18.11.94 JOL 300/14 du 23.11.94 et 96/21/CE du 29.03.1996 JOL 88/5 du 05.04.1996.
- Directive 1999/10/CE du 8 mars 1999 prévoyant des dérogations aux dispositions de l'article 7 de la directive 79/112/CE en ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires. JOL 69/22 du 16.03.1999.
- Règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine. Mémorial A n° 57 du 5 mai 2003. Transposition de la Directive 2002/67/CE JOL 191/20 du 19.07.2002
- Directive 2004/77/CE du 29 avril 2004 modifiant la directive 94/54/CE en ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium. JOL 162/76 du 30.04.2004
- Règlement 608/2004/CE du 31 mars 2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou ester de phytostanol JOL 97/44 du 1.4.2004
- Règlement grand-ducal du 3 février 2005 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. Mémorial A n°23 du 28 février 2005. Transposition de la directive allergène 2003/89/CE JOL 308/15 du 25.11.2003.
- Directive 2007/68/CE du 27 novembre 2007 modifiant l'annexe III bis de la directive 200/13/Ce concernant les allergènes JOL 310/11 du 28.11.2007.

2.2. Domaine d'application

Le présent chapitre s'applique à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées destinées à être livrées en l'état au consommateur final, aux restaurants, établissements hospitaliers, cantines et autres collectivités similaires, ci après dénommés "collectivités" ainsi que leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

2.3. Définitions

On entend par **additif alimentaire** toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner son incorporation ou celle de ces dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées dans les denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

On entend par **auxiliaire technologique** toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

On entend par **allégation** tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation, y compris une représentation sous forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, qu'elle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

On entend par **date de durabilité minimale** « à consommer de préférence avant le » la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date.

On entend par **date limite de consommation** « à consommer jusqu'au » (date limite de consommation recommandée, date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit n'est plus commercialisable.

On entend par **denrée alimentaire préemballée** l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

On entend par **emballage de fantaisie** l'emballage qui contient des denrées alimentaires et qui est commercialisé à l'occasion de certaines fêtes, ainsi que l'emballage dont l'achat par le consommateur se fait manifestement en raison de la nature de l'emballage et dans une moindre mesure en raison de la nature de la denrée alimentaire.

On entend par **ingrédient** toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini, éventuellement sous forme modifiée.

On entend par **lot** un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

2.4. Les mentions obligatoires

Les mentions obligatoires doivent figurer sur le pré-emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Les principales obligations imposées par la réglementation lors de la vente de denrées alimentaires au consommateur final ou à des établissements comme les « restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires » sont les suivantes :

2.4.1. La dénomination de vente

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle qui est définie par les dispositions de l'Union européenne qui lui sont applicables.

A défaut de telles dispositions, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions réglementaires applicables au Luxembourg.

Ces dispositions réglementaires sont spécifiques par catégorie d'aliment par exemple produits laitiers, confiture, jus de fruits…. La réglementation spécifique liée à ces catégories d'aliments est reprise dans un recueil émis par le Laboratoire National de Santé et disponible sur internet (http://www.securite-alimentaire.public.lu/)ou sur simple demande au Laboratoire National de Santé.

A défaut d'une telle dénomination, la dénomination de vente est le nom consacré par les usages au Luxembourg ou par une description de la denrée alimentaire et si nécessaire, complétée par des informations précises sur son utilisation pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Est aussi autorisée au Luxembourg l'utilisation de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué ou mis dans le commerce dans l'Etat membre de production.

Quand l'utilisateur ne peut pas identifier la nature de la denrée alimentaire ou la distinguer d'autres denrées alimentaires avec lesquelles elle peut être confondue, il est exigé que des informations descriptives figurent à proximité de la dénomination de vente.

Dans des cas exceptionnels, la dénomination de vente de l'Etat membre de production ne pourra être utilisée au Luxembourg quand la composition ou la fabrication de la denrée alimentaire concernée diffère à ce point de la denrée alimentaire connue sous cette désignation au Luxembourg.

Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente.

La dénomination de vente doit comporter ou être assortie d'une indication sur l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou sur le traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

2.4.2. La liste des ingrédients

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Elle doit être précédée d'une mention appropriée comportant le mot « ingrédient » ou « Zutaten ».

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée. Cette énumération des constituants d'un ingrédient n'est pas obligatoire lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 2 % dans le produit fini et que soit la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation communautaire en vigueur ou que l'ingrédient composé constitue un mélange d'épices et/ou de plantes aromatiques. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs qui possèdent une fonction technologique dans le produit fini.

Les ingrédients sont indiqués sous leur nom spécifique.

Toutefois,

- Certains ingrédients peuvent être désignés sous le nom de la catégorie à laquelle ils appartiennent : huile, graisse, farine, amidon ou fécule, poisson, fromage, épices, plantes aromatiques, gomme basse, chapelure, sucre, dextrose, sirop de glucose, protéines de lait, beurre de cacao, (…)vin.
- Les additifs sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie, suivie par leur nom spécifique ou leur numéro CEE. Exemple : colorant : caramel ou E 150.
- Lorsque des fruits, des légumes, des champignons, un mélange d'épices ou de plantes aromatiques dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la dénomination « fruits », « légumes » ou « champignons » suivie de la mention « en proportion variable » immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents.

Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction dans la denrée alimentaire concernée.

Ne sont pas considérés comme ingrédients :

- Les additifs
  - dont la présence dans la denrée alimentaire repose exclusivement sur le fait que ces additifs ont été ajoutés à un ou plusieurs ingrédients de cette denrée alimentaire, et qu'ils ne remplissent plus de fonction particulière dans le produit final.
  - qui sont utilisés comme auxiliaires technologiques.
- Les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée.
- Les matières qui sont utilisées dans des doses strictement nécessaires comme solvant ou comme support pour les additifs ou les arômes.
- Les constituants d'un ingrédient qui sont temporairement extraits de celui-ci durant le processus de fabrication et qui par la suite y sont rajoutés dans des proportions qui ne dépassent pas la teneur originaire.

Il existe des dérogations pour les denrées alimentaires suivantes :

- Les fruits et légumes frais,
- Les eaux gazéifiées,
- Les vinaigres de fermentation provenant d'un seul produit de base et auquel aucun ingrédient n'a été ajouté,
- Les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés,
- Les produits ne comportant qu'un seul ingrédient,
- Les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume.

2.4.3. Déclaration des allergènes

L'énumération de tout ingrédient ou toute substance utilisés dans la production d'une denrée alimentaire (également pour les boissons) et toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée énumérés dans la liste ci-jointe, ou provenant d'un ingrédient de la liste ci-jointe doit figurer sur l'étiquetage assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient.
La mention n'est pas nécessaire si la dénomination de vente renvoie clairement à l'ingrédient.

Liste des allergènes:

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception:

a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose [1];

b) des maltodextrines à base de blé [1];

c) des sirops de glucose à base d'orge;

d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception:

a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;

b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées [1];

b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;

c) des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;

d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;

b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale),

noix de pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception:

a) des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques."

2.4.4. La déclaration quantitative de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID)

La mention de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est obligatoire quand :

- L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients concerné figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur.
- L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients concerné est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.
- L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients concerné est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

La déclaration quantitative n'est pas requise dans les cas suivant :

- Quand le poids net égoutté est indiqué,
- Quand la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage,
- Quand il s'agit de faibles doses utilisées à des fins d'aromatisation,
- Quand l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur, dès lors que la variation de quantité n'est pas de nature à la distinguer d'autres produits similaires,
- Lorsque les dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient, sans en prévoir l'indication dans l'étiquetage,
- Quand la mention « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) » doit accompagner la dénomination de vente d'une denrée alimentaire, le quid ne s'applique pas sur cette mention,
- Quand l'adjonction de vitamines et minéraux oblige à un étiquetage nutritionnel,

- Dans le cas de mélanges de légumes, de fruits, de plantes ou d'épices dans lesquels aucun ingrédient ne prédomine et si la mention « en proportion variable » accompagne ces ingrédients.

Le calcul de la déclaration quantitative :
La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.

Par dérogation à ce principe, les dispositions suivantes s'appliquent à l'indication des quantités d'ingrédients :

- La quantité mentionnée, pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité suite à un traitement thermique ou autre, correspond à la quantité du ou des ingrédients mis en œuvre, rapportée au produit fini. Cette quantité est exprimée en pourcentage.
  Toutefois, lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée dans l'étiquetage dépasse 100%, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini.
- La quantité des ingrédients volatils est indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini.
- La quantité des ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation.
- Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut s'exprimer en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

L'endroit de l'indication :
L'indication quantitative doit figurer soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

2.4.5. La quantité nette

La quantité nette des denrées alimentaires préemballées est exprimée :

- En unité de volume pour les produits liquides en utilisant le litre, le centilitre, le millilitre,
- En unité de masse pour les autres produits en utilisant le kilogramme ou le gramme.

Pour les pré-emballages constitués de deux ou de plusieurs pré-emballages individuels contenant la même quantité du produit, l'indication de la quantité est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

Pour les pré-emballages constitués de deux ou plusieurs emballages individuels, qui ne sont pas considérés comme unité de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total d'emballages individuels.

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire doit également être indiqué.

Des dérogations sont prévues pour les denrées alimentaires :
- Qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur.
- Dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres. Toutefois cette disposition ne s'applique pas dans le cas des épices et des plantes aromatiques.
- Normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puissent être vu, clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, qu'il soit indiqué dans l'étiquetage.

2.4.6. L'indication de la date

Le principe de base est l'indication de **la date de durabilité minimale**. Elle indique la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

La date de durabilité minimale est annoncée par la mention :
- « à consommer de préférence avant le » (« mindestens haltbar bis ») lorsque la date comporte l'indication du jour,
- « à consommer de préférence avant fin » (« mindestens haltbar bis Ende ») dans les autres cas.

Les mentions sont accompagnées de :
- soit la date elle-même,
- soit l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, pour les denrées alimentaires :
- dont la durabilité est inférieure à 3 mois, l'indication du jour et du mois suffit,
- dont la durabilité est supérieure à 3 mois, mais n'excède pas 18 mois : l'indication du mois et de l'année suffit.
- Pour les denrées alimentaires dont la durabilité est supérieure à 18 mois, l'indication de l'année suffit.

La mention de la date de durabilité n'est pas requise pour toutes les denrées alimentaires. Il existe des exceptions pour :

- Les fruits et légumes frais,
- Les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés,
- Les boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool,
- Les boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités,
- Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication,
- Les vinaigres,
- Le sel de cuisine,
- Les sucres à l'état solide,
- Les produits de confiserie constituant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,
- Les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher,
- Les doses individuelles de glaces alimentaires.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par **la date limite de consommation**.

La date limite de consommation est accompagnée des mentions :
- En langue française : « à consommer jusqu'au »
- En langue allemande : « verbrauchen bis »

La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre du jour, du mois et éventuellement de l'année. Ces renseignements sont suivis d'une inscription des conditions de conservation à respecter.

Les denrées alimentaires microbiologiquement périssables sont interdites à la vente après l'échéance de la date limite de consommation indiquée dans leur étiquetage.

2.4.7. Les conditions particulières de conservation :

Les conditions particulières de conservation ou d'utilisation de la denrée alimentaire doivent être mentionnées sur l'étiquetage. Par exemple : conserver au sec, au frigo après ouverture, produit surgelé.

2.4.8. Responsable

Le nom ou la raison sociale **et** l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne doivent être mentionnés sur l'étiquetage de la denrée alimentaire.

2.4.9. Le lieu d'origine ou de provenance

Il doit être mentionné dans l'étiquetage dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

2.4.10. Le mode d'emploi

Le mode d'emploi doit être mentionné dans l'étiquetage au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.

2.4.11. Le titre alcoométrique

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être mentionné dans l'étiquetage pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume.

2.4.12. Le numéro de lot

Une denrée alimentaire ne peut être commercialisée que si elle est accompagnée d'une indication identifiant le lot auquel elle appartient.

Le numéro de lot n'est pas obligatoire pour :

- Les produits agricoles qui au départ de la zone d'exploitation sont vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ; acheminés vers des organisations de producteurs ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation.
- Les denrées alimentaires, qui sur les lieux de vente au consommateur final ne sont pas préemballées, sont emballées à la demande de l'acheteur ou préemballées en vue de la vente immédiate.
- Les emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm^2.
- Les doses individuelles de glace alimentaire à condition que le lot soit indiqué sur les emballages de groupage.

Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation se compose de l'indication en clair et dans l'ordre au moins du jour et du mois, le numéro de lot n'est pas obligatoire.

2.5. La langue

Les mentions prescrites par la réglementation doivent être libellées au moins dans une des trois langues française, allemande ou luxembourgeoise.

2.6. Vente intermédiaire

Pour les denrées alimentaires préemballées,

- destinées au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,
- destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées,

la dénomination de vente, la date, le responsable et si nécessaire le mode d'emploi doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation. Les autres mentions obligatoires peuvent figurer sur les documents commerciaux.

Les mentions prescrites doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile.

Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité ou date limite de consommation telle que prévue dans l'étiquetage d'origine.

2.7. Les denrées alimentaires en vrac

Les denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente au consommateur final doivent être munies sur elles-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une pancarte ou d'une affiche ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente.

Voir également l'obligation d'étiquetage liée à la présence d'OGM au point 5.3.

2.8. Les additifs

L'étiquetage des additifs utilisés dans la production d'une denrée alimentaire s'effectue dans la liste des ingrédients. Les additifs sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie, suivie par leur nom spécifique ou leur numéro CEE. Exemple : colorant : caramel ou E 150

Les différentes catégories d'additifs possibles sont : colorant (Farbstoff) ; conservateur (Konservierungsstoff) ; antioxygène (Antioxydationsmittel) ; émulsifiant (Emulgator) ; épaississant (Verdickungsmittel) ; gélifiant (Geliermittel) ; stabilisant (stabilisator) ; exhausteur de goût (Geschmacksverstärker) ; acidifiant (Säureungsmittel) ; correcteur d'acidité (Säureregulator) ; antiagglomérant (Trennmittel) ; amidon modifié (modifizierte Sträke) ; édulcorant (Süsstof) ; poudre à lever (Backtriebmittel) ; Antimoussant (Schaumverhüter) ; agent d'enrobage (Überzugsmittel) ; sels de font (Schmelzalze) ; agent de traitement de la farine (Mehlbehandlungsmittel) ; affermissant (Festigungsmittel) ; humectant (Feuchthaltemittel) ; agent de charge (Füllstoff) ; gaz propulseur (Treibgas).

Pour le cas d'un additif appartenant à plusieurs catégories, il est indiqué la catégorie correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée.

L'ensemble des additifs autorisés dans les denrées alimentaires est repris dans une législation spécifique divisée en trois catégories :

2.8.1. Les édulcorants

Règlement grand-ducal du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Mémorial A N°13 du 18.03.97 (page 661-688) et ses modifications.

La denrée alimentaire contenant un ou des édulcorants tels qu'autorisés par la réglementation doit contenir dans son étiquetage la mention : « avec édulcorant ». Cette mention doit accompagner la dénomination de vente.

La denrée alimentaire contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un des édulcorants tels qu'autorisés par la réglementation doit contenir dans son étiquetage la mention : « avec sucre(s) et édulcorant(s) ». Cette mention doit accompagner la dénomination de vente.

La denrée alimentaire contenant de l'aspartame doit contenir dans son étiquetage la mention « contient une source de phénylalanine ».

La denrée alimentaire dans laquelle des polyols ont été incorporés à un taux supérieur à 10 % doit contenir dans son étiquetage la mention : « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs ».

2.8.2. Les colorants

Règlement grand-ducal du 19 mars 1997 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Mémorial A N°20 du 08.04.97 (page 794-852)

2.8.3. Les additifs autres que les édulcorants et colorants

Règlement grand-ducal du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et édulcorants. Mémorial A N°26 du 22.04.97 (page 1005-1008)

Cette législation spécifie les noms spécifiques et les numéros CEE des additifs et définit le domaine d'application pour chacun d'eux.

2.9. Les arômes

Les arômes sont désignés soit sous le terme « arôme(s) » soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.

Le terme « naturel » ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances

aromatisantes telles que définies dans le règlement grand-ducal du 20 décembre 1990 relatifs aux arômes. Mémorial A n°82 du 31.12.1990.
Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme « naturel » ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatique ou microbiologique, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

La quinine et/ou la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire doivent être désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme arôme.

2.10. La caféine

Lorsqu'une boisson destinée à être consommée en l'état, ou après reconstitution du produit concentré ou déshydraté, contient de la caféine, qu'elle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 milligrammes par litre, la mention suivante doit figurer sur l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination de vente de la boisson : « Teneur élevée en caféine »

Cette mention est suivie entre parenthèse de la teneur en caféine exprimée en milligrammes par 100 millilitres.

Le paragraphe 2.10 n'est pas applicable aux boissons à base de café, de thé ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination de vente comporte le terme « café » ou « thé ».

2.11. Acide glycyrrhizinique

Lors de la présence de l'acide glycyrrhizinique ou de son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse G*lycyrrhiza glabra,* les mentions suivantes doivent être ajoutées juste après la liste des ingrédients selon les concentrations présentes :

Denrées alimentaires	**Concentrations**	**Mentions**
Confiseries ou boissons	100 mg/Kg ≤ teneur< 4g/Kg 10mg/l ≤ teneur <50 mg/l	« contient de la réglisse » sauf si le terme « réglisse » figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans le nom sous lequel le produit est commercialisé.
Confiseries Boissons	4 g/Kg ou supérieures 50 mg/l ou supérieure	« Contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive »
Boissons contenant plus de 1.2% en volume d'alcool	300 mg/l ou supérieure	

2.12. Adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol

L'étiquetage des aliments ou ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol comporte les éléments suivants:

1) dans le même champ de vision que le nom sous lequel le produit est vendu, figure, de façon visible et lisible, la mention: "contient des stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés";

2) la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés (exprimée en pour cent ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres par 100 grammes ou 100 millilitres de la denrée alimentaire en question) est indiquée dans la liste des ingrédients;

3) il est signalé que le produit est destiné exclusivement aux personnes qui souhaitent abaisser leur taux de cholestérol sanguin;

4) il est signalé que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical;

5) il est signalé, de façon visible et lisible, que le produit peut ne pas convenir, du point de vue nutritionnel, aux femmes enceintes et allaitantes et aux enfants âgés de moins de cinq ans;

6) une recommandation est incluse indiquant que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié, comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de caroténoïdes;

7) dans le même champ de vision que la mention visée au point 3, il est signalé que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée;

8) une définition d'une portion de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire concerné (de préférence en grammes ou millilitres) est incluse, avec indication de la quantité de stérols végétaux/stanols végétaux que contient chaque portion.

2.13. Procédés technologiques

2.13.1. Ionisation

Toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes :
En langue française : « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation »
En langue allemande: « bestrahlt » ou « mit ionisierenden Strahlen behandelt»

2.13.2. Conditionnement sous atmosphère protectrice

La denrée alimentaire dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés par la réglementation doit contenir dans son étiquetage la mention : « conditionné sous atmosphère protectrice ».

3. LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE

3.1. Références législatives

La législation sur laquelle se base ce chapitre est le règlement 1924/2006 (rectificatif) du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires JOL 12/3 du 18.1.2007 et le règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Mémorial A n° 138 du 27.12.2000. Transposition de la directive 2000/13/CE du 20.03.2000 JOL 109/29 du 6.05.2000

3.2. Domaine d'application

Ce chapitre concerne l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé liées à l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions nationales liées aux tromperies.

3.3. Application

D'une manière générale, on peut diviser les allégations en 2 catégories :
Les allégations nutritionnelles qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ou qu'elle ne fournit pas, et/ou de par les nutriments, ou autres substances qu'elle contient, qu'elle contient en proportion réduite ou accrue ou qu'elle ne contient pas.

Les allégations de santé, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé

3.4. Conditions générales

Les allégations nutritionnelles et de santé doivent reposer sur des preuves scientifiques généralement admises et doivent être justifiées par de telles preuves. L'exploitant du secteur alimentaire qui fait une allégation nutritionnelle ou de santé doit pouvoir justifier l'emploi de cette allégation.

L'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé n'est autorisé que si l'on peut s'attendre à ce que le consommateur moyen comprenne les effets bénéfiques exposés dans l'allégation

3.5. Allégations nutritionnelles

Seules les allégations nutritionnelles suivantes sont autorisées : Faible valeur énergétique, valeur énergétique réduite, sans apport d'énergie, faible teneur en matière grasse, sans matière grasse, faible teneur en graisses saturées, sans graisses saturées, faible teneur en sucres, sans sucres, sans sucres ajoutés, pauvre en sel, très pauvre en sel, sans sel, source de fibres, riche en fibres, source de protéines, riche en protéines, source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux], riche en [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux], contient [nom du nutriment ou d'une autre substance], enrichi en [nom du nutriment], réduit en [nom du nutriment], allégé/light, naturellement / nature.

Les conditions d'autorisation pour les allégations nutritionnelles énoncées ci-avant sont reprises en annexe du règlement 1924/2006/CE.

Des profils nutritionnels vont être édités par la commission en janvier 2009. Le principe des profils nutritionnels est qu'un produit ne peut porter d'allégation nutritionnelle que s'il correspond à un de ces profils. L'allégation nutritionnelle sera permise si seul un nutriment (par exemple le sel, le sucre ou les matières grasses) excède la limite du profil nutritionnel correspondant. Cependant, la forte présence de cette substance devra être clairement signalée sur l'étiquette, à proximité de l'allégation et avec la même visibilité que celle-ci.

3.6. Allégations de santé

Les allégations de santé ne sont autorisées que si les informations suivantes figurent sur l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, sont communiquées dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci:
a) une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;
b) la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué;
c) s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question; et
d) un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.
Il ne peut être fait référence aux effets bénéfiques généraux, non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général et le bien-être lié à la santé que si une telle référence est accompagnée d'une allégation de santé spécifique figurant sur la liste communautaire des allégations de santé autorisées.

Cette liste communautaire des allégations de santé va être édité par la commission au plus tard pour janvier 2010 après validation de toutes ces allégations par l'EFSA, Autorité européenne de sécurité des aliments.

D'ici 2010, la législation nationale concernant les tromperies est d'application pour évaluer les allégations de santé. Point 4

4. TROMPERIES

D'une façon générale, tout message (mention, indication, désignation, appellation, représentation ou signe) induisant ou susceptible d'induire en erreur l'acheteur sur une caractéristique quelle qu'elle soit de la denrée alimentaire est interdit.

En outre un certain nombre d'interdictions sont clairement mentionnées. Ainsi, **il est interdit** :

- d'attribuer à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas,
- de suggérer que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- d'attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni d'évoquer ces propriétés,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire le nom de maladie ainsi que toute allusion quelle qu'elle soit à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des noms ou représentations, même stylisées d'organes ou des systèmes circulatoires et nerveux et qui sont de nature à faire croire à des effets de la denrée alimentaire sur ceux-ci,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des représentations de personnes, de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, pharmaceutiques ou de santé,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références au ministère de la Santé ou aux services, fonctionnaires, réglementations ou avis du ministère de la Santé ou à d'autres organismes actifs dans le domaine de la santé,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à l'amaigrissement,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire toute indication, qui, d'une quelconque manière, se réfère à la santé, telle que « réconfortante », « fortifiant », « énergisant », « pour votre santé », « tonique » pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l'agrément qui contiennent de l'alcool,
- d'utiliser des allégations de nature à susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d'anxiété,
- d'utiliser des allégations de nature à jeter le discrédit sur des denrées alimentaires analogues ou non,
- d'utiliser des allégations se rapportant à des éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés,

- d'utiliser des mentions relatives à l'addition de vitamines ou de provitamines si ces substances ont été ajoutées dans un but organoleptique ou technologique,
- d'utiliser des mentions relatives à l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe.
- d'utiliser des références à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme si la preuve de cette allégation ne peut être fournie

5. L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

5.1. Références législatives

La législation sur laquelle se base ce chapitre est le règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. Mémorial A n°48 du 10 juillet 1992. Transposition de la directive 90/496/CE du 24.09.1990 JOL 276/40 du 06.10.1990.

5.2. Domaine d'application

Ce chapitre s'applique à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final. Il s'applique également aux denrées alimentaires destinées à être livrées aux restaurants, aux hôpitaux, aux cantines et autres collectivités similaires.

Ce chapitre ne s'applique pas aux eaux minérales naturelles ni aux autres eaux destinées à la consommation humaine. Il ne s'applique pas non plus aux intégrateurs de régime et compléments alimentaires.

5.3. Définitions

L'étiquetage nutritionnel est défini comme toute information apparaissant sur l'étiquetage et relative:

- à la valeur énergétique,
- aux protéines, glucides, lipides,
- aux fibres alimentaires et au sodium,
- aux vitamines et sels minéraux énumérés dans l'annexe du règlement lorsqu'ils sont présents dans des quantités significatives.

La mention qualitative ou quantitative d'un nutriment ne constitue pas une allégation nutritionnelle dans la mesure où elle est prescrite par la législation.

5.4. L'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel est **facultatif sauf** lorsqu'une allégation nutritionnelle figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité, à l'exclusion des campagnes publicitaires collectives.

Seules sont admises les allégations nutritionnelles relatives à la valeur énergétique et aux nutriments énumérés dans la définition de l'étiquetage nutritionnelle (par exemple, pas d'allégation concernant le potassium).

En cas d'étiquetage nutritionnel, les informations à donner sont celles du groupe 1 ou du groupe 2, dans l'ordre indiqué ci-dessous :
Groupe 1 :
- Valeur énergétique,
- Protéines, glucides, lipides,

Groupe 2 :
- Valeur énergétique,
- Protéines, glucides, sucres, lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium.

L'étiquetage nutritionnel peut également comporter les quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :
- L'amidon (Stärke)
- Les polyols (mehrwertige Alkohole)
- Acides gras mono-insaturés (einfach ungesättigte fettsäuren)
- Acides gras polyinsaturés (mehrfach ungesättigte Fettsäuren)
- Le cholestérol (Cholesterin)
- Tous les sels minéraux (Mineralstoffe) ou vitamines (Vitamine) énumérés à l'annexe du règlement.

Une allégation nutritionnelle concernant ces nutriments ou un de leurs composants entraîne l'obligation de déclarer ces substances dans l'étiquetage nutritionnel.

Une allégation nutritionnelle concernant les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium entraîne l'obligation de l'étiquetage nutritionnelle du groupe 2. (par exemple une allégation nutritionnelle sur l'absence de sucre ajouté dans un étiquetage de jus de fruits entraîne l'étiquetage nutritionnel du groupe 2).

En règle générale, la déclaration de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments ou leurs composants doit se présenter sous forme numérique. Les unités sont fixées et elles sont exprimées par 100 g ou 100 ml de la denrée telle que vendue.

Les valeurs énergétiques de certains ingrédients sont fixées (glucides, polyols, protéines, lipides, éthanol, acides organiques) mais cela ne signifie pas que la valeur énergétique des autres ingrédients est nulle.

Les informations concernant les vitamines et les sels minéraux doivent être également exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé (AJR) défini à l'annexe du règlement. Le pourcentage de l'apport journalier recommandé (AJR) des vitamines et des sels minéraux peut également être indiqué sous la forme d'un graphique.

Les informations doivent être regroupées en un seul endroit sous forme de tableau avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la place sur l'étiquette ou l'emballage n'est pas suffisante, les informations sont données sous forme linéaire. Elles doivent être inscrites à un endroit bien visible en caractères lisibles et indélébiles.

6. L'ETIQUETAGE DES OGM

6.1. Références législatives

Règlement CE n° 1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés JO des Communautés L268/1 du 18.10.2003

6.2. Domaine d'application

La présente section s'applique aux denrées alimentaires qui sont fournies telles quelles au consommateur final ou à des collectivités et qui :

- contiennent des OGM ou consistent en tels organismes, ou
- sont produits à partir d'OGM ou contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes.

La présente section ne s'applique pas aux denrées alimentaires renfermant un matériel contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produit à partir de tels organismes dans une proportion n'excédant pas 0.9% de chaque ingrédient, à condition que cette présence soit fortuite ou techniquement inévitable.

6.3. Exigences

Lorsque la denrée alimentaire consiste en un ou plusieurs ingrédients, la mention « génétiquement modifié » ou « produit à partir de [nom de l'ingrédient] génétiquement modifié » figure entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient concerné, dans la liste des ingrédients.

Lorsque l'ingrédient est désigné par le nom d'une catégorie, la mention « contient [nom de l'organisme] génétiquement modifié » ou « contient [nom de l'ingrédient] produit à partir de [nom de l'organisme] génétiquement modifié » figure dans la liste des ingrédients.

Ces mentions peuvent également figurer dans une note au bas de la liste des ingrédients. La police de caractère doit avoir au moins la même taille que la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, ces mentions apparaissent clairement sur l'étiquetage.

Lorsque la denrée alimentaire est proposée à la vente au consommateur final sans pré-emballage ou dans de petits conditionnements préemballés dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm^2, les mentions doivent être affichées soit sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, soit sur le matériau d'emballage, de façon permanente et visible, dans une police de caractère suffisamment grande pour être facilement distinguée et lue.

7. EXEMPLE D'ETIQUETTE

Un exemple d'étiquette est donné à titre d'information. Il n'est pas forcément exhaustif et ne saurait se substituer à la réglementation applicable. Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de l'autorité compétente.

1. *EXEMPLE D'ETIQUETTE*

Marque de fantaisie ne représente pas une dénomination de vente

Dénomination de vente accompagnée de l'état physique : surgelé

Déclaration quantitative des ingrédients (QUID) quand ils sont mis en relief dans la dénomination de vente, ou dans l'étiquetage par une image, des mots, un graphique, ou essentiel pour caractériser le produit.

Liste des ingrédients, tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre de poids décroissants, y compris les additifs

Quantité nette

Le nom du fabricant, vendeur ou importateur et

La date de durabilité, pour les produits microbiologiquement non périssables

Déclaration des allergènes, peuvent aussi être déclarés dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de vente

Le numéro de lot, précédé de « L » ou DLC avec le jour et le mois

La date limite de consommation, pour les produits microbiologiquement périssables

Les conditions de conservation, si nécessaire

Le mode d'emploi, si nécessaire

LASIGNY

Lasagne surgelée aux champignons (15%)

Ingrédients : farine, eau, tomate, champignons, lait, oignons, épices, épaississant :E461 émulsifiant :pectine

Allergènes : blé, moutarde

500 gr

Italasagne SA
Rue Italia
I-9669 Roma

A consommer de préférence avant fin janvier 2009 L-189

Température de conservation : -18°C

Faire chauffer 10 minutes au microonde 700W

Lasagne fraîches aux champignons

Ingrédients : farine de blé, eau, tomate, champignons (15%), lait, oignons, épices, moutarde, épaississant :E461 émulsifiant :E 440

500 gr

Italasagne SA
Rue Italia
I-9669 Roma

A consommer jusqu'au 19 février

Température de conservation : 4°C

Faire chauffer 15 minutes au four traditionnel

L'exemple est donné à titre d'information. Il n'est pas forcément exhaustif et ne saurait se substituer à la réglementation applicable. Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de l'autorité compétente